MAGAZINE
INVENETO®
CULTURA E PROMOZIONE DEL TERRITORIO AUTUNNO 2018

cuorebio
i negozi biologici
contrà del sole
bassano del grappa

Periodico trimestrale gratuito - Reg. n.2/2009 - Tribunale di Bassano del Grappa (VI) - n.39 Anno IX

IN QUESTO NUMERO

3 Simpatico/antipatico 4 Le sorgenti di Dueville 11 Cibiana 15 Legumi e dintorni 20 La laguna in canoa 26 La Donzella in bicicletta

DOVE SI TROVA IL LEONE FOTOGRAFATO IN COPERTINA?

Invia la risposta a *info@assoinveneto.org* precisando il luogo (via e comune). Quindi indica il tuo nome, cognome e indirizzo completo.

Tutti coloro che invieranno la risposta esatta entro il 30 ottobre 2018 riceveranno in omaggio l'abbonamento annuale a Inveneto Magazine.

Il leone dello scorso numero - nella foto a lato - è stato fotografato presso il chiostro del Museo di Bassano. L'ha individuato Giorgio Berton di Campalto (VE)

MAGAZINE

INVENETO MAGAZINE

trimestrale gratuito di cultura e promozione del territorio

Reg. Per. n. 2/2009
Tribunale di Bassano del Gr.

Direttore Responsabile
Cristina De Rossi

Capo Redattore
Paolo Perini

Redazione
Stefano Malvestio, Eva Nardulli
Davide Pegoraro, Sabrina Pani, Paolo Perini, Lucia Schiavon

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO

PER I TESTI
Sabrina Pani, Paolo Perini, Lucia Schiavon

PER LE FOTO
Sabrina Pani, Paolo Perini, Lucia Schiavon

COME ABBONARSI

I lettori che gradissero ricevere la rivista a casa propria possono abbonarsi a 4 numeri effettuando un versamento di 10 euro (per la copertura delle spese di spedizione postale) a:

LOCANDA ITALIA - INVENETO
IT28G 08102 60840 00000 3061985

Si prega di specificare come causale del versamento *"abbonamento Inveneto Magazine"* indicando nome, cognome e indirizzo completo.

Tutti i numeri della rivista (compresi gli arretrati) sono leggibili e scaricabili gratuitamente dal nostro sito *www.assoinveneto.org* alla voce *magazine*.

COME COLLABORARE

INVENETO MAGAZINE è realizzato da volontariato con lo scopo di far conoscere, apprezzare e tutelare il territorio della nostra regione.

Attualmente è stampato in 15.000 copie ed è distribuito gratuitamente in tutto il Veneto.

Gli autori di testi, foto e disegni mettono a disposizione gratuitamente tempo e materiale.

Coloro che apprezzano la rivista e desiderano collaborarvi sono invitati a mettersi in contatto con noi all'indirizzo della Redazione.

Proponi argomenti, foto, documenti, aiutaci a distribuire la rivista, a raccogliere pubblicità.

Chiama la redazione o scrivi al nostro indirizzo.

REDAZIONE: LOCANDA ITALIA, Piazza Leone 1, Primolano - 36020 Cismon del Gr. - VI
339 4173657 - info@assoinveneto.org - www.assoinveneto.org

TUTTI GLI ARRETRATI SUL NOSTRO SITO

Per chiamare la redazione: 339 4173657

IPOGEO/1
di paolo perini

SIMPATICO

Salvini mi è simpatico.

Quella sua aria paciocca e la schiettezza del linguaggio mi ricorda un compagno di scuola che ci faceva morire dal ridere.

Mangiava smodatamente, emetteva suoni dal proprio corpo con grande naturalezza e divertimento; attaccava le chewing gum sotto il banco, e poi sotto il banco svolgeva azioni che preferirei non elencare.

Era un vero compagnone e raramente ci si dimenticava di lui quando si aveva voglia di fare baldoria: riusciva ad ingurgitare sei-sette piatti di spaghetti al pomodoro uno dietro l'altro, senza masticare.

Studiava poco o niente, se ne fregava di quel che dicevano gli altri così come dei richiami e delle punizioni.

Insomma, non aveva paura di nessuno, tanto meno dell'autorità.

Quando la maestra ci ha chiesto di eleggere il capoclasse spiegandone il ruolo, non abbiamo eletto lui.

ANTIPATICO

Saviano mi è antipatico.

Mi ricorda un altro compagno di classe, quelli che chiamavamo secchioni.

Aveva quell'aria di superiorità, sapeva sempre tutto. Non lo prendevi mai in castagna.

Puntualizzava qualsiasi cosa, usciva volontario nelle interrogazioni, chiedeva permesso e domandava scusa, non litigava con nessuno.

Lo potevi anche maltrattare - qualche volta tra ragazzi lo si fa - e lui non reagiva. Niente.

Era noioso. Aveva i brufoli. Le ragazzine non lo guardavano neanche.

Quando facevamo qualche festino di classe lo si invitava per dovere, più che per piacere, e quando veniva - non sempre succedeva, aveva sempre cose più serie da fare - rimaneva in disparte. Si annoiava, insomma. Ma ci annoiavamo anche noi a stargli in compagnia.

Niente figurine, niente pallone, niente nascondino...

Quando abbiamo dovuto eleggere il capoclasse, abbiamo eletto lui.

Le sorgenti di Dueville

di sabrina pani

Il Bacchiglione è un fiume conosciuto, ma non tutti sanno che per buona parte nasce a Dueville (VI), dove sorgeva un vecchio stabilimento di itticoltura, il più grande d'Europa negli anni Sessanta, in coincidenza di un'area di risorgive, molto estesa ed oggi protetta.

Il tabellone all'ingresso.

Scorcio dell'area umida

Il Bacchiglione è uno dei sistemi idrografici più importanti del Veneto con i suoi 119 kilometri di lunghezza.

Il fiume nasce dall'unione di due sistemi idrografici, uno originato dalle risorgive di Dueville, l'altro dalle acque provenienti dal monte Pasubio che confluiscono in località Vivaro, tra Dueville e Vicenza.

Durante il Medioevo in quella che era una vasta area paludosa furono condotte delle bonifiche con risultati disastrosi, a cominciare dalla riduzione della portata d'acqua e dalla distruzione della vegetazione, con conseguenti ripercussioni sull'avifauna che qui trovava un habitat molto adatto al proprio sviluppo.

Questa situazione durò fino al 1880, quando venne creato il centro idrico di Novoledo, che tuttoggi serve le province di Padova, Vicenza e in parte Rovigo.

Negli Anni '60 vi venne costruito un impianto di piscicoltura - vasche di cemento - che venne successivamente abbandonato e che versava in pessimo stato.

Poi, finalmente, sull'area, acquisita dalla Provincia nel 2010, è nato il progetto Life Sorba, finanziato in parte dalla Comunità Europea, con lo scopo di ripristinare l'ambiente originale.

Il Bosco di Dueville oggi ospita una somma di polle d'acqua risorgiva che fuoriesce dal terreno dopo essere scesa dalle montagne ed aver attraversato sotterraneamente il cumulo delle ghiaie ai loro piedi (materasso alluvionale)

Le polle sono caratterizzate da tre ambienti concentrici: la zona sommersa, il prato acquitrinoso e il prato umido.

In questo contesto il Servizio Regionale di Montecchio Precalcino ha curato l'opera di rimboschimento con piantumazione di ontano nero, tipico del bosco di pianura.

Alcune vasche in calcestruzzo sono ancora presenti, anche se non utilizzate, ma la folta vegetazione le sta ricoprendo e, tra rami e fronde, vive una ricca avifauna.

Per questo la Riserva viene utilizzata come stazione di inanellamento.

All'interno dell'area si trova un ampio laghetto popolato da ben diciannove specie diverse di pesci, di cui quattro non autoctone: sono i discendenti dei pesci rimasti dopo la pulizia del fondo (erano uova deposte nei pressi delle polle e quindi impossibili da eliminare anche dopo aspirazione di tutta l'acqua del laghetto).

Immagini della Riserva.

La zona soffre comunque dei cambiamenti climatici dato che trae "nutrimento" della falda acquifera di risorgiva alimentata soprattutto dalla neve. Inoltre vi è un forte prelievo d'acqua per scopi irrigui.

Passeggiando lungo il sentiero può capitare di vedere aironi guardabuoi, aironi cinerini, pettirossi, bigiarelle, capinere, uccelli che hanno fatto di questa zona una casa: alcuni nidificano, altri si fermano per una sosta ristoratrice durante la loro migrazione, come le bigiarelle.

L'area è aperta al pubblico di domenica e di martedì pomeriggio, mentre nella parte non visitabile è possibile accedere con visite guidate curate dalla Provincia di Vicenza in collaborazione con gli ornitologi dell'ISPRA (Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale), durante le quali è possibile assistere all'inanellamento degli uccelli

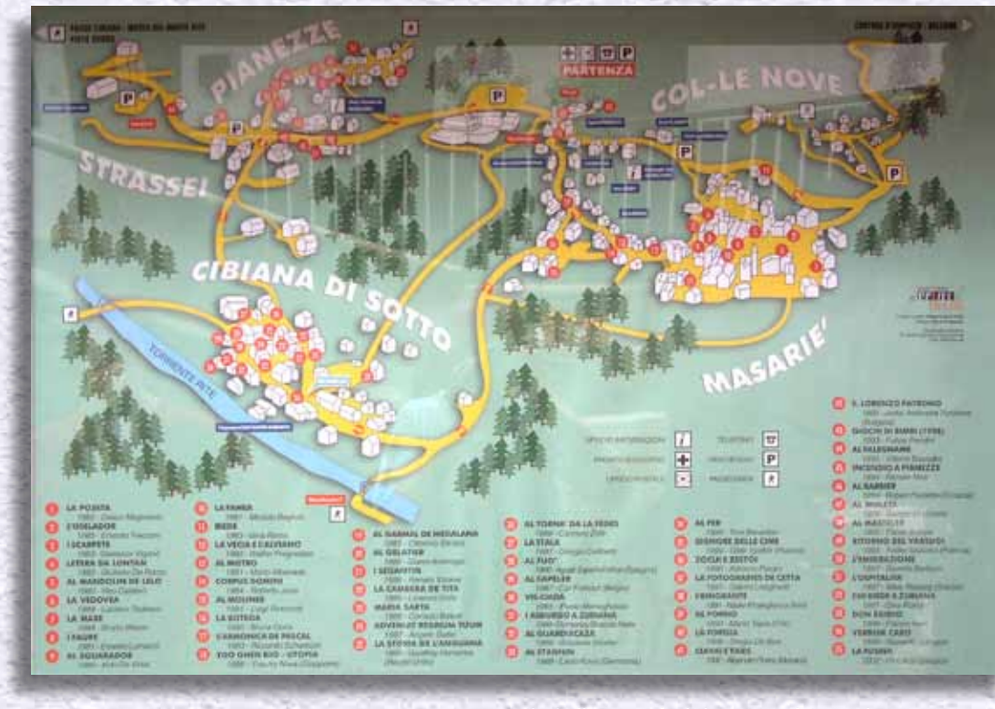
I codici di inanellamento identificano l'uccellino quanto a età, provenienza (zona di inanellamento), dimensioni e sono a disposizione delle autorità competenti in tutto il mondo (sono stati catturati uccellini provenienti anche dal Medio Oriente e dall'Est Europa).

Rilascio di una capinera.

La zona delle polle.

Cibiana

Il *murale* di una finta e animata finestra.



Il tabellone con la dislocazione dei *murales*.

Fino a qualche decennio fa Cibiana di Cadore giaceva addormentata nella sua valle senza infamia e senza lode.

Del paese, suddiviso in numerose contrade, si ha notizia certa solo a cominciare dall'inizio del XIV secolo grazie ad un inventario ecclesiastico. Ovvio che vi fi fossero insediamenti preesistenti, ma è anche probabile che si trattasse di presenze temporanee legate alla gestione del bosco.

Qualcosa cambiò con lo sfruttamento delle miniere di ferro di Ronzei per la fabbricazione di chiavi, esportate a Venezia e perfino in tutto il vicino Oriente, attività che scemò agli inizi del XX secolo.

La rivoluzione avvenne per opera di un cibianese - Osvaldo da Col - che nel 1980 rientrò al suo paese natale dopo anni di Germania dove - come molti zoldani - era emigrato a fare il gelataio.

Per animare il paese e immaginare un futuro da protagonista, Osvaldo lanciò l'idea di affre-

scare le vecchie case con dei *murales* artistici che coniugassero lo sviluppo turistico - e quindi economico - con la tradizione.

Così alcuni creativi vennero invitati a cimentarsi in questa arte di origine popolare realizzando dipinti su parete o altre superfici permanenti in muratura. Questo genere di pittura riprende il movimento artistico messicano - il "muralismo" - a sua volta ripescato dalla tradizione preispanica e rivalutato dalla rivoluzione agli inizi del '900 come forma espressiva adatta a essere compresa dal popolo.

Ritorno del varsuoi di Feliks Szysko (1995)

La botega di Bruna Doria (1982).

La vecia e l'Alviano di Walter Pregnolato (1982).

La proposta piacque e trovò da subito riscontro sia in valle che nel mondo internazionale degli artisti che sempre più numerosi si sono avventurati in questo luogo sconosciuto dandogli una fama che superò presto i confini italiani.

Dapprima case abbandonate e poi anche quelle abitate vennero coinvolte e rese vive dai *murales* che spesso giocano con le strutture dell'edificio, creando artifici visivi ed evidenziando i particolari architettonici originali.

Spesso il dipinto racconta la storia della famiglia proprietaria, scene di vita quotidiana, oppure vicende del paese, fatti avvenuti o aneddoti curiosi, leggende tuttora in vita.

Cibiana e le sue contrade - Pianezze, Strassei, Col, Le Nove, Masarié - contano oramai oltre una sessantina di dipinti e girare per le case fa un effetto straniante: si passa da scene realizzate con impronte naïf a paesaggi stilizzati o quadretti familiari di stile surrealista, il tutto spesso giocato sulla tridimensionalità, sulla profondità di campo che rende talvolta verosimili talora invece sorprendenti le opere d'arte.

Tanto che anche quando - passeggiando tra i vicoli e sotto i portici - si incontrano dei veri abitanti magari intenti alle loro cose quotidiane - come una donna alla fontana intenta a lavare le verdure - si fa fatica a distinguerre ciò che è dipinto da ciò che non lo è.

Al garmal de Medalana di Ottorino Stefani(19823.

E' questo il grande fascino di Cibiana, oltre al paesaggio dolomitico tra lo Zoldano e il Cadore dominato dal Pelmo, dall'Antelao, dal Sorapiss e dal Museo delle Nuvole, sulla vetta del Monte Rite, sopra Passo Cibiana, realizzato dal grande Rheinold Messner.

PER SAPERNE DI PIÙ

https://myportal.regione.veneto.it/opencms/cmsinternamappa.act?dir=/opencms/opencms/CMVB/CibianadiCadore/Vivere/Galleria_Fotografica_Murales/

cuorebio
i negozi biologici
contrà del sole
bassano del grappa

LEGUMI e dintorni

Il mondo delle leguminose (da "legume", il frutto più tipico) è vastissimo e comprende circa 650 generi con oltre 18.000 specie. Esso è suddiviso in tre sottofamiglie tra cui la più nota è quella delle *Fabaceae*, che prende il nome dalla fava che è la specie coltivata più antica. Ma vi appartengono anche le *Caesalpinioideae* (carrubo, tamarindo, albero di Giuda) e le *Mimosaceae*, e cioè le acacei e le mimose.

La preziosa capacità di queste piante è legata alle loro radici che vivono in simbiosi con dei batteri che hanno la proprietà di fissare e trattenere l'azoto presente nell'aria.

Questi microrganismi, presenti nell'ordine dei miliardi, quando muoiono lasciano nel terreno l'azoto che potrà essere utilizzato dalla coltura successiva. Semplicemente lasciando marcire le radici nel terreno, la coltura che seguirà potrà godere di un apporto di azoto notevole.

La coltura del trifoglio o dell'erba medica è perciò fondamentale per la sostenibilità degli agro-ecosistemi fornendo sia un foraggio molto proteico per il bestiame sia un concime naturale per il terreno (pratica del sovescio).

Le leguminose vengono chiamate anche *Papillionacee* (da papilio = farfalla) dall'appariscente forma del fiore formato da un petalo più grande (vessillo) e altri due che contengono l'ovario e le ali.

La caratteristica comune a tutte le specie è la presenza del legume (baccello), che giunto a maturità si apre rilasciando i semi.

L'uso dei legumi come alimento risale a più di 20.000 anni fa in alcune culture orientali, mentre il comune fagiolo era già coltivato tra gli aztechi e gli incas.

Sebbene non sia certo che siano stati introdotti da noi dopo la scoperta dell'America, è vero che la loro coltivazione risale al XV secolo.

E' nozione comune che il consumo di elevate quantità di legumi provochi sviluppo di gas intestinali; la causa va ricercata nella presenza di alcuni carboidrati che non possono essere digeriti dal nostro intestino per la mancanza di enzimi specifici.

I legumi sono un'ottima fonte di proteine, ne contengono infatti più del doppio dei cereali e più delle stesse carni, anche se di qualità inferiore.

L'associazione legumi-cereali migliora la qualità proteica, questo è il motivo per cui l'uomo in tutto il mondo ha imparato a preparare piatti come pasta e fagioli o riso e piselli.

Per chiudere, i legumi esigono una lunga cottura che li rende digeribili e assimilabili.

Il fiore del fagiolo.

DI LEGUME IN LEGUME

ARACHIDI

Note come frutta secca, le arachidi sono in verità la radice dei legumi. Pur essendo molto caloriche apportano molti benefici al nostro organismo poiché contengono molta vitamina E (antiossidante naturale), acido oleico - che contrasta il colesterolo cattivo - e genesteina.

CECI

I ceci hanno una storia molto antica, sono ricchi di proteine e sali minerali (calcio, ferro, fosforo, potassio), oltre che di vitamina A e quelle del gruppo B.

Essi contengono anche molto ferro e sono un alimento mediamente calorico.

Da secchi si ottiene la farina per la farinata; da freschi, invece, possono essere utilizzati per i falafel, l'hummus e l'hamburger vegetariano oppure in insalata con il riso.

FAGIOLI

Originari dell'America Centrale, ne sistono numerose varietà ciascuno con proprietà specifiche. I fagioli sono un alimento completo perché ricchi di carboidrati e proteine vegetali, pochi grassi, molta fibra e vitamine, sali minerali.

PISELLI

Ricchi di sali minerali e fibre, i piselli freschi contengono l'80% di acqua e sono composti da proteine vegetali, carboidrati, sali minerali e vitamine.

LENTICCHIE

Le lenticchie sono un alimento sano e nutriente, hanno proprietà lassative grazie al considerevole apporto di fibre e contrastano il colesterolo cattivo. Inoltre stabilizzano i livelli di zucchero nel sangue, risultando un valido aiuto per chi soffre di diabete. Ricche di ferro, aiutano a mantenere bassa la pressione grazie all'apporto di potassio. Sono anche un antiossidante naturale povero di grassi.

FAGIOLINI

I fagiolini contengono molte vitamine (soprattutto A e C), sali minerali (potassio, ferro, fosforo) e sono fonte di calcio e silicio, importanti per la salute delle ossa. Contengono molto betacarotene e luteina che sono ottimi antiossidanti. Ottima la cottura a vapore

FAVE

Altamente proteici, facili da coltivare e da prezzo contenuto, questi legumi sono ricchi di ferro, sali minerali e vitamine. Le fave sono un valido alleato per il benessere di cervello, reni e intestino. Si possono trovare sia fresche che secche.

SOIA

La soia è di origine asiatica e se ne utilizzano molti derivati (tamari, tofu, germogli, latte...) Esistono quattro varietà di soia: gialla, verde, rossa e nera. I semi di soia in generale contengono proteine e grassi, sono ricchi di calcio, potassio, fosforo, magnesio, ferro) e di vitamine (A, C e gruppo B). Tra i componenti più importanti anche la lecitina di soia, una sostanza utilizzata come addensare per creme e farciture ricca di Omega 3 e Omega 6.

CARRUBE

Seppur non molto conosciuto, questo frutto ricco di proprietà benefiche per tutto l'organismo può essere utilizzato per preparare numerose ricette dolci come alimento alternativo al cacao e al cioccolato con i semi macinati a farina. Contengono molte vitamine (C, E, K e gruppo B), proteine e sali minerali e sono considerate un antiossidante naturale. Danno molta energia con un apporto glicemico basso.

LUPINI

Originariamente coltivati per migliorare il suolo (ricchi di azoto) e per il pascolo, sono ricchi di proteine vegetali, non contengono glutine, sono ricchi di fibre, vitamine e sali minerali. Proteici, vengono utilizzati soprattutto come contorno e piatti vegetariani. Se ne ricava anche farina.

TACCOLE

Le taccole sono una varietà di piselli che si mangiano interi, compreso il baccello. Ricche di fibre, vitamine e sali minerali (soprattutto ferro), sono considerate un antiossidante naturale e sono un importante aiuto nel ridurre l'assorbimento di zuccheri nel sangue. Il miglior modo per godere di tutti i loro benefici è di mangiarle crude.

ricette con legumi

ZUPPA DI LENTICCHIE

200 g lenticchie, 125 g castagne arrostite, 8 fette pane casereccio, alloro, basilico, prezzemolo, timo, passata di pomodoro, olio evo, sale e pepe.

Lessate le lenticchie in acqua bollente con una foglia di alloro salando verso fine cottura. Riducete le castagne a tocchetti e raccoglieteli in una casseruola con 2 cucchiai di olio, un rametto di timo, uno di maggiorana, qualche foglia di basilico e rosolateli sulla fiamma media per un paio di minuti; aggiungete 2 cucchiai di passata di pomodoro e un mestolo di acqua calda. Salate, pepate e cuocete per 3-4', poi unite le lenticchie con poca acqua di cottura e dopo 10' spegnete.

Ungete le fette di pane e tostatele in padella. Distribuite nei piatti le fette di pane tostato, unite la zuppa e completate con un trito fine di prezzemolo e ancora un filo di olio.

BULGUR E LEGUMI

250 g bulgur, 125 g ceci lessati, 125 g fagioli cannellini lessati, 2 pomodori pelati, aglio, salvia, peperoncino fresco, prezzemolo, olio evo, sale, pepe

Versate il bulgur in una ciotola, copritelo a d'acqua e lasciatelo in ammollo per un'ora. Sgocciolato, lessatelo in acqua salata per 10 minuti.

Soffriggete intanto in padella 2-3 rondelle di aglio e un peperoncino con 5-6 cucchiai di olio. Quando l'aglio comincerà a sfrigolare, unite una cucchiaiata di prezzemolo tritato e i pelati sminuzzati con le dita, facendo sobbollire tutto per 3-4 minuti.

Aggiungete quindi i ceci e i fagioli, un ciuffo di salvia e cuocete per altri 2-3 minuti dalla ripresa del bollore. Salate ed eliminate l'aglio e la salvia. Scolate il bulgur, ormai giunto a cottura, versatelo nella padella con i legumi, insaporite per altri 2-3 minuti e poi servite con una macinata di pepe.

INSALATA DI LEGUMI ALLA SENAPE

100 g taccole, 3 uova, fagioli cannellini, fagioli borlotti, fagioli rossi, senape, aceto di vino rosso, olio evo, finocchietto, sale.

Cuocete separatamente i legumi e scolateli ponendoli su una teglia. Trasferite il tutto in un'insalatiera. Raccogliete nel frullatore i tuorli delle uova, un cucchiaino di senape, 3 cucchiai d'olio, uno di aceto e un pizzico di sale. Frullate. Mescolate la salsina con il misto di legumi, guarnite con ciuffetti di finocchietto e servite.

cuorebio®
i negozi biologici

contrà del sole
supermercato biologico, colazioni, pranzi e brunch
via Cà Rezzonico 71, Bassano (VI) - tel. 0424 524279

LOCANDA ITALIA
PRIMORANO
342 3946600 - www.locandaitalia.org
CHIUSO DOMENICA SERA E LUNEDÌ

Nella *Laguna Falconera*.

La laguna in canoa

di lucia schiavon

Andare in canoa è fantastico, ed il rischio di cappottamento è ridotto praticamente a zero dall'installazione degli stabilizzatori universali (che si possono applicare anche al kayak). In questo modo ogni specchio d'acqua quieta - laghi, laguna, fiumi planiziali - diventa un mondo da esplorare.

Garzetta.

Il luogo più affascinante e semplice dove cominciare è certamente quella parte della Laguna di Venezia che sfioriamo ogni volta che ci portiamo a Jesolo, dopo Caposile, ma che ci rimane sconosciuta perché resta al di fuori della frenesia turistica balneare. Ed invece è ricca di fascino, di silenzio, di natura.

In uscita da *La Barena*.

La Laguna nord presenta notevoli aspetti paesaggistici e faunistici, con numerosissime specie di uccelli - tra cui anatidi e ardeidi - cioè gli aironi e suoi consimili - e molti limicoli, frequentatori cioè delle barene, delle velme e delle paludi. Ma fra tutti spicca certamenti il fenicottero che spesso si ferma durante le sue brevi o lunghe migrazioni.

Inoltre dobbiamo tenere presente che la penisola litoranea, tra Jesolo e Treporti, è di recente formazione e dunque questa parte della laguna - oggi valli da pesca - un tempo rappresentava la fascia costiera tanto che numerosi sono i toponimi "lido", in veneziano "lio".

Intorno a questi ampi specchi d'acqua salmastra, oggi valli da pesca, la bassa vegetazione è costituita da limonio, salicornia e spartina,

Il nostro punto di partenza è l'Agriturismo *La Barena*, a Lio Maggiore, che si raggiunge in auto dalla strada che costeggia la riva destra del Sile-Piave Vecchia tra Caposile e Jesolo, dove a metà strada circa una stradina sterrata lunga 8 km termina esattamente presso il pubblico esercizio.

Messa in acqua la canoa, ci si stacca dalla riva ed in breve il ghebo raggiunge il canale *Fosso*.

Qui dobbiamo scegliere quale itinerario intraprendere: il primo, il più impegnativo, necessita in canoa canadese 7-8 ore di pagaia (salvo venti contrari o moto ondoso), un po' meno in kayak; il secondo, decisamente più breve (un paio d'ore circa), raggiunge il centro di Cavallino (dove uno scivolo e un pontile permettono l'ormeggio), aggira l'isola *Falconara* e rientra al punto di partenza.

ITINERARIO A

Raggiunto il canale principale, dunque, svoltiamo a destra sul *Canale di Bari,* briccolato sulla destra. Dopo una lunga curva a destra, teniamo la sinistra immettendoci sul *Canale Riga* (a destra, non briccolato, il *canale Bussolaro)*.

Procedendo, mentre a destra, in lontananza, spuntano i profili delle isole Santa Cristina, Torcello e Burano, si supera il ghebo d'accesso al ristorante *Le Manciane* (bricola nr. 57) e dopo un'ampia curva a sinistra l'ingresso a Lio Piccolo, una borgata abbandonata già nel Trecento dove ora si erige il campanile ottocentesco costruito dai Padri Armeni di S. Lazzaro.

Il canale si immette nel più grande *Canale S. Felice,* dove svoltiamo a sinistra in direzione sud-est (qui potrebbero manifestarsi correnti di marea).

Con un'ampia curva ad S superiamo l'ingresso - a destra - del *Canale Gaggian di S. Lorenzo* e sinistra il *Saccagnana* e poi il *Portosecco*, che raggiungono il piccolo centro di Treporti.

Poco dopo, superata anche la *Ricevitoria di Treporti* (utilizzata anche come caserma dagli Austriaci) tenendo la sinistra di fronte all'*Isola di Sant'Erasmo*, ci immettiamo nel *Canale Pordelio*, briccolato sulla destra.

La mappa degli itinerari.

Lio Piccolo.

LIO PICCOLO

Lio Piccolo sorge fra la vegetazione delle barene e valli di pesca dopo aver percorso qualche chilometro di argini che rasentano l'acqua dove stanziano numerosi uccelli, tra cui l'elegante Cavaliere d'Italia.

Del borgo rimagono in piedi la settecentesca chiesa della Madonna della Neve col suo campanile, e il palazzo Boldù, oltre all'ottocentesco campanile.

Reperti archeologici fanno risalire l'insediamento a prima dell'anno Mille.

Dopo circa 1,5 km passiamo sotto un ponte girevole e proseguiamo lambendo i depositi sulla sinistra, rive arginate dove scorre una strada, sorgono abitazioni e una torre militare di avvistamento della Prima Guerra Mondiale. Dalla parte opposta l'ingresso del *Canale Portosecco*, che conduce a *Treporti*.

Superato anche l'ingresso al *Canale Saccagnana* (che ci riporta sempre a Treporti), ci avviciniamo a Cavallino, di cui scorgiamo il campanile sulla destra, e ci teniamo sulla sinistra la selvaggia *Isola Falconera* (qui incrociamo l'itinerario B), sulla cui sponda spicca il bellissimo *Casone Falconera*.

Se lo desideriamo, possiamo ormeggiare ad uno degli scali del paese e raggiungere la piazza, proprio lì vicino.

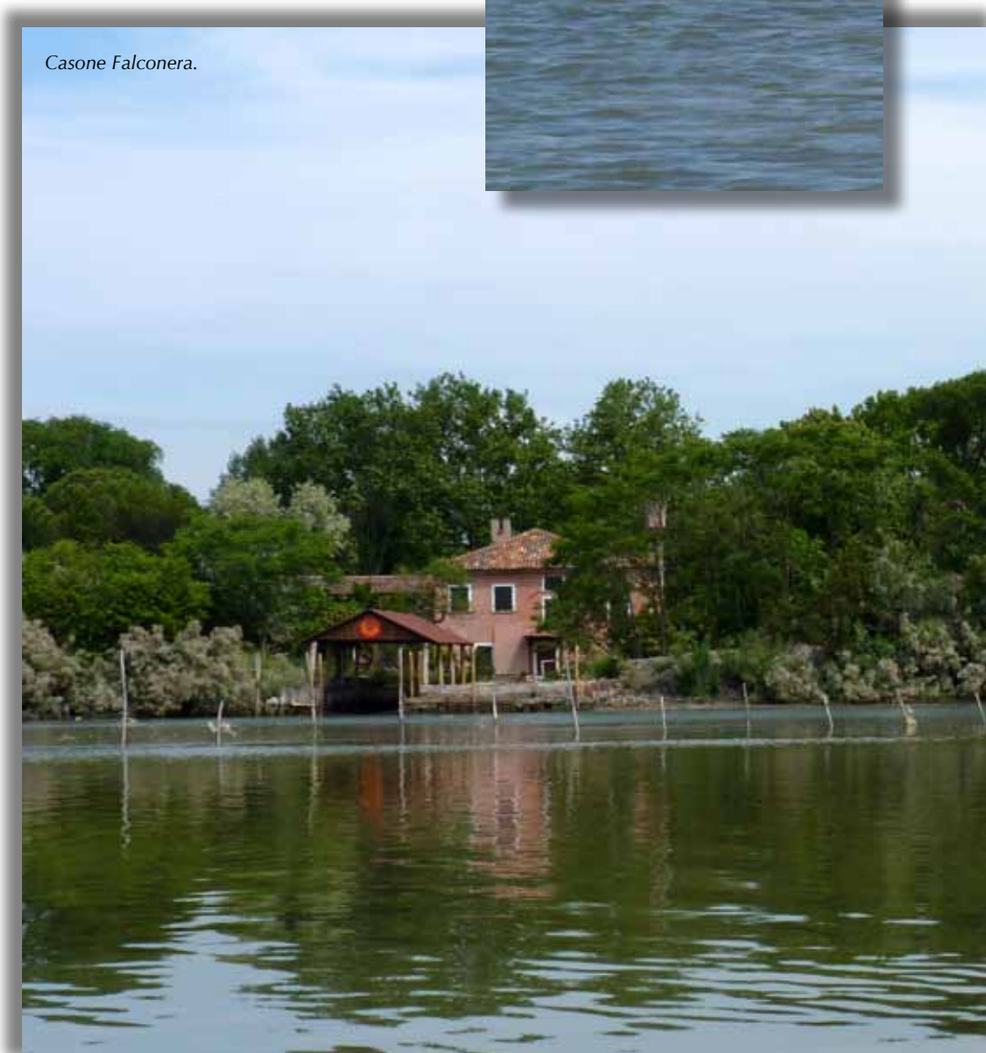
Procedendo, superiamo l'imbocco del *Canale Casson* (sulla destra) e con un ampissima curva del *Canale Fosso* rientriamo all'imbocco segnalato del piccolo canale che ci riporta a *La Barena*.

ITINERARIO B

Raggiunto il canale principale, svoltiamo a sinistra e poche decine di metri dopo un ghebo - percorribile con la canoa anche in bassa marea - ci porta nella *Palude Falconera*. Di fronte a noi, l'isola e - al di là di questa - il campanile dell'abitato di Cavallino.

Raggiunta la sponda settentrionale dell'isola, ci immettiamo nell'itinerario A.

Lungo il *Canale Riga*.



Casone Falconera.

La Donzella in bicicletta

L'Isola della Donzella - con il suo capoluogo Porto Tolle - non esisterebbe se tra il 1600 e il 1604 i Veneziani - preoccupati dall'enorme quantità di detriti portati dal Po che rischiava di interrare la laguna - non avessero effettuato il taglio del Po a Porto Viro, un'imponente opera idraulica che deviò il fiume nella sacca di Goro con un canale di 12 miglia.

Scardovari.

Scorcio.

Da questo "taglio" emersero alcune terre che la Repubblica di Venezia assegnò ad alcuni patrizi veneti. È per questo motivo che vi troviamo località che portano il nome di famosi nobili veneziani - i Venier, i Tiepolo, i Vendramin, i Farsetti - che, oltre a curare la bonifica, costruirono anche grandi case padronali di vacanza.

Porto Tolle

È un comune sparso su un territorio recente.

A Porto Tolle venne fucilato nel 1849 Angelo Brunetti, detto "Ciceruacchio", assieme ai due suoi figli e ad altri cinque patrioti. Erano partiti da Roma con Garibaldi per raggiungere Venezia, assediata dagli Austriaci. Lasciato Garibaldi a Comacchio, bloccato dalla malaria di Anita, il gruppo qui venne braccato e fucilato.

L'Isola della Donzella – percorsa dal nostro itinerario - è compresa tra i due rami meridionali del Po - quello di Gnocca (o della Donzella) e quello di Tolle - e il mare.

Il territorio è stato bonificato in epoca recente (XVIII sec.) ed è protetto da numerosi impianti idrovori.

Partiamo dalla sede comunale di Cà Tiepolo, a Porto Tolle (RO), in Piazza Ciceruacchio e ci indirizziamo in dir. ovest su Via Matteotti. Giunti all'immissione sulla statale, svoltiamo a dx su Via Borgo Molo fino a salire sull'argine dove si dirama il Po di Goro dal Po di Venezia, che dà origine all'Isola della Donzella, sulla quale si sviluppa l'intero itinerario. Qui svoltiamo a dx, rimanendo sull'argine, in direz. est, e transitiamo tra il fiume e il paese in posizione panoramica.

Pedaliamo sull'argine, superiamo Tolle e poi – quando si fa sterrato - scendiamo, sulla sottostante provinciale e vi risaliamo poco dopo.

Passati sotto al viadotto che porta all'Isola Camerini (qui un tempo vi era un traghetto) il percorso piega verso sud.

La spiaggia di Barricata

Quando la strada piega a dx per Scardovari, noi teniamo la sx sull'argine transitando tra il paese e la darsena. In questo modo raggiungiamo la foce del Po di Tolle e il borgo di Barricata, dopo il quale sorge il Villaggio Turistico.

Qui l'argine scende sulla provinciale e svolta seccamente a dx andando a costeggiare la Sacca di Scardovari, una grande insenatura del mare dove l'acqua bassa e salina permette la coltura di vongole e cozze.

Il paesaggio è molto suggestivo: pescherecci e casini da pesca costellano la riva mentre in acqua – quella marina sulla ns. sx e quella delle risaie sula ns. dx – sguazzano aironi bianchi e cinerini, garzette, svassi, anatre e cormorani.

Foto storica di Cà Mello.

L'Oasi di Ca' Mello, è un'Importante zona naturalistica per la conservazione della biodiversità. L'area si estende dove un tempo vi era il bacino di foce dell'antico Po di Camello, oggi scomparso. Vi si svolgono attività didattiche e visite guidate.

Variante: *Lungo la Sacca di Scardovari, dopo aver superato il suo punto più settentrionale, una stradina a dx ci permette di rientrare al punto di partenza (14 km) passando per il borgo di Cà Mello.*

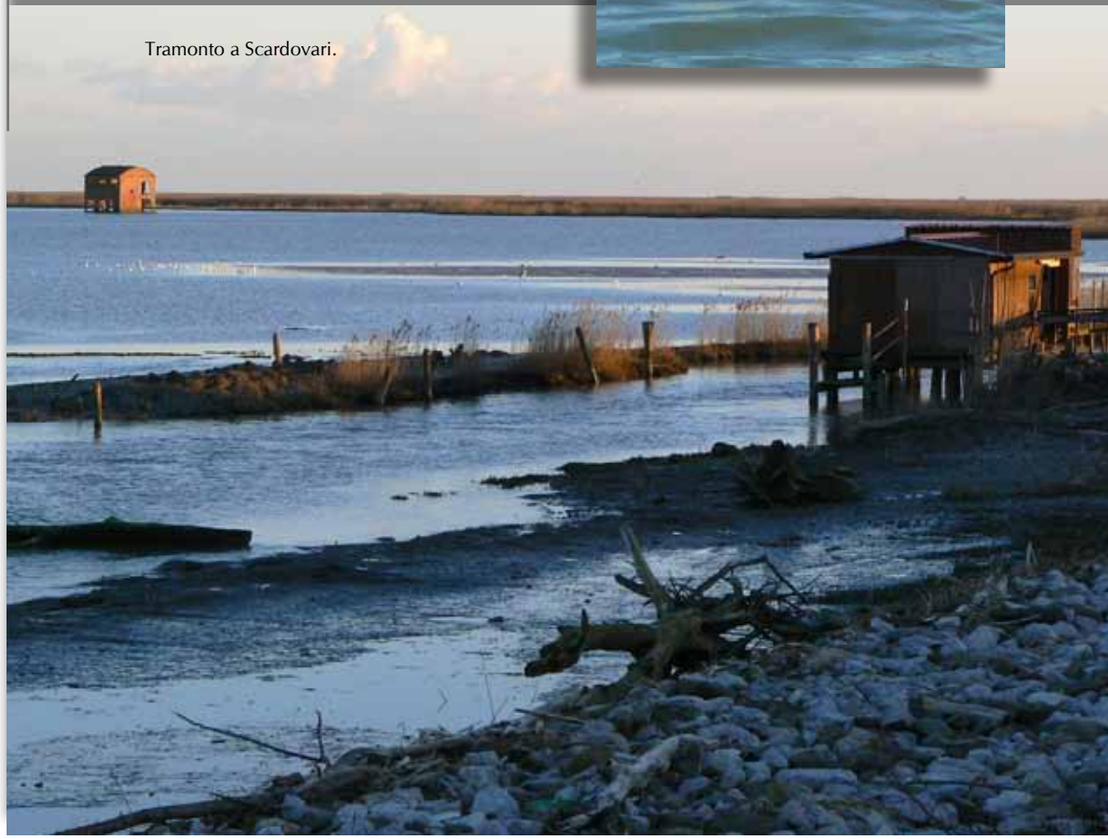
Il ponte di barche di Santa Giulia.

Aggirata quasi tutta la Sacca, la strada piega a dx verso Santa Giulia (dove un bellissimo ponte di barche permette si superare il corso d'acqua verso Gorino e la parte romagnola del delta) affiancandosi alla riva sx del Po di Gnocca, che risaliamo.

Percorsi 5 km e superata la deviazione per Scardovari, proseguiamo per prendere sulla nostra dx la deviazione per Ca' Mello su Strada Scoetta. Ci inoltriamo nella campagna coltivata e procediamo fino allo stop su Via Buozzi, dove svoltiamo a sx. In questo modo rientriamo a Porto Tolle, sulla provinciale 38 dove svoltiamo ancora a sx e in breve siamo al punto di partenza.

Cormorano

Tramonto a Scardovari.



CONTROLLO E CERTIFICAZIONE PRODUZIONI BIOLOGICHE

Bios®

il doppio Valore del Biologico

CONTROLLO E CERTIFICAZIONE PRODUZIONI BIOLOGICHE

CERTIFICAZIONE VOLONTARIA DI PRODOTTO

Contatti

Bios srl
Sede Centrale:
Marostica (VI) via Montello 6
Tel 0424.471125 Fax 0424.476947
www.certbios.it info@certbios.it